




C.I.F.I.R. – ONLUS VILFAN BARI
Villaggio del Fanciullo “S. Nicola”
 Piazza Giulio Cesare, 13 - 70124 Bari
 ☎ 080.54.25.168 📠 080.54.24.298
 www.cifir.it email: cfp.bari@cifir.it

Scheda Progetto Corso
“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”
COD. PROG. OF16-BA-7

“Avviso pubblico per la presentazione di progetti per attività formative finanziate rivenienti dal Decreto Direttoriale POR PUGLIA FESR - F.S.E. 2014-2020: "Avviso OF/2016 - Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale"- Det. Dir. 667 del 03/08/2016 pubblicata sul BURPuglia n. 94 del 11/08/2016 - APPROVAZIONE GRADUATORIA' Avviso OF/2016 con Det. Dir. N. 997 del 28/11/2016 pubblicato sul BURPuglia N° 138 del 01/12/2016

ENTE ATTUATORE	CIFIR - ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	CIFIR ONLUS – VILFAN P.zza G. Cesare 13 - 70124 Bari
ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER	I.I.S.S. BASILE CARAMIA ALBEROBELLO IISS “B. Caramia – F. Gigante” Locorotondo (Ba) I.I.S.S. “Elena di Savoia - Piero Calamandrei” di Bari
ORGANISMO PARTNER SPECIFICO	
PARTNERSHIP	TERZO SETTORE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA (Incontri di orientamento congiunto famiglie allievi prevedono la partecipazione di: ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA , ASSOCIAZIONE CUOCHI TRULLI E GROTTI ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI Associazione Interculturale ABUSUAN di Bari Officine Clandestine Comunità di Sant’Egidio SOPHI Solidarietà Odontoiatrica per l’Handicap e l’Infanzia LE STRUTTURE RICETTIVE che si sono dimostrate disponibili per lo svolgimento dello stage per le visite guidate, accompagnamento al lavoro e tirocinio extracurriculare sono: 1. ACCADEMIA DEL TURISMO 2. BLUSERENA S.P.A. 3. CASA NOVA 4. CASALE DEL MURGESE 5. CORTE TRULLO SOVRANO S.R.L. 6. FOODCO S.R.L. 7. FRULEZ S.R.L. 8. GRAND HOTEL LA CHIUSA DI CHIETRI 9. HOTEL SIERRA SILVANA 10. HOTEL SOVRANO 11. MIRAMONTE PARTY 12. RELAIS MASSERIA MONTALBANO

	<p>13. RISTOPRANTE L'ARATRO 14. RISTORANTE L'ANTICA LOCANDA 15. SOVRANO EVENTI S.R.L.S. 16. Tommy Panetteria di Bari 17. Azienda De Nicolò di Bari 18. SANTA IUCIA di Bari 19. Villa MENELAO 20. RELAIS IL SANTISSIMO 21. Villa CIRIGLIANO 22. NEW Laions</p> <p>Congregazione dei Padri Rogazionisti per la certificazione ECDL; British School of Bari per la certificazione di lingua inglese. Il MUNICIPIO DI BARI per Informazione, orientamento, assistenza e supporto CENTRO IMPIEGO PUGLIA per - Informazione, orientamento e accompagnamento al lavoro</p>
DURATA CORSO	3200 ore di formazione in tre anni, 1° e 2° anno della durata di 1100 ore il 3° anno di 1000 ore.
DATE	<p>Chiusura iscrizioni 30/01/2017* * Saranno accolte iscrizioni oltre la data prevista in caso di posti disponibili</p>
N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI	18 allievi + 4 UDITORI
TIPOLOGIA DI UTENZA	Giovani in uscita dal primo ciclo di istruzione anno scolastico 2015/2016 o a quelli che lo hanno conseguito negli anni precedenti e con età inferiore ai 18 anni di assolvere all'obbligo di istruzione di cui al comma 622 dell'art.1 della legge finanziaria 296 del 27/12/2006
PREREQUISITI RICHIESTI	nessuno
INDENNITA' DI FREQUENZA	NON PREVISTA
ATTESTATO RILASCIATO	<ul style="list-style-type: none"> • Attestato di qualifica di "Operatore della ristorazione" LIVELLO DI QUALIFICAZIONE : 3° livello europeo (al superamento dell'esame finale al terzo anno) • Attestato di competenze (alla fine di ciascun anno)
CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI	<ul style="list-style-type: none"> • Il certificato dell'avvenuto adempimento dell'obbligo d'istruzione MIUR D.M. n. 9 del 27/01/2012 (alla fine del biennio su richiesta dell'interessato). • La certificazione dei crediti formativi come previsto nel protocollo d'intesa sottoscritto dal CFP e dall'Istituto scolastico • ECDL – Patente europea del computer o certificazione equipollente (al superamento degli esami). • Attestazione Cambridge ESOL di Lingua Inglese (al superamento esame di certificazione)
PROFILO PROFESSIONALE	L'Operatore della Ristorazione (Preparazione Pasti) è un operatore la cui professionalità è finalizzata a realizzare attività e servizi nell'area della ristorazione e dei pubblici esercizi; gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di alimenti. Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti, mentre opera su indicazione del Cuoco o dello Chef per la programmazione dei menù e per l'organizzazione del servizio di cucina
COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE	<p>Competenze tecnico professionali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali 5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie 6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 7. Collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi, partecipando al calcolo dei costi 8. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

	<p>9. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto</p> <p>10. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p> <p>11. Preparare e somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e secondo le specifiche</p> <p>12. Effettuare alcune operazioni di base del processo di accoglienza e ricevimento</p> <p>Competenze professionali aree: Qualità, Sicurezza, Igiene e salvaguardia ambientale</p> <p>1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p> <p>2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente</p>
<p>SETTORE - area professionale di riferimento</p> <p>ATTIVITA' ECONOMICA (codice e denominazione ISTAT – classificazione ATECO 2007)</p>	<p>Settore: TURISMO ALBERGHIERO E RISTORAZIONE</p> <p>Ambito di attività: PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI</p> <p>Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati</p> <p>55.10 Alberghi e strutture simili</p> <p>56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile</p> <p>56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)</p> <p>56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale</p> <p>56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p> <p>Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):</p> <p>5.2 Professione qualificate nelle attività turistiche e alberghiere</p> <p>5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura cibi</p> <p>5.2.2.3 Camerieri ed assimilati</p> <p>5.2.2.4 Baristi ed assimilati</p>
<p>CONTINUITA' (PERCORSI POSSIBILI ALLA FINE DEI 3 ANNI)</p>	<p>Specializzazioni (Diploma professionale)</p> <p>Diploma di maturità professionale: attraverso il rientro nel circuito scolastico</p> <p>Apprendistato</p>

ARTICOLAZIONE DIDATTICA TRIENNALE					
	UFC	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area dei linguaggi	Accoglienza	4	4		8
	Orientamento (congiunto famiglie allievi)	20	20	20	60
	Lingua italiana	100	90	20	210
	Lingua inglese	90	80		170
	Lingua spagnola	30	30	20	80
Area scientifica	Scienze integrate Fisica	50			50
	Scienze integrate chimica		30		30
	Scienze degli alimenti	40	40		80
	matematica	100	30		130
	Scienze integrate (scienze della terra e Biologia)	50	50		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area tecnologica	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	80	50		130
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area storico -	Storia cittadinanza e costituzione	60	40		100
	Geografia	40	20		60

socio - economica	Diritto ed economia	60	40		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: trasversali	Percezione di se - scienze motorie e sportive	40	40	20	100
	Cultura religiosa	36	36	20	92
Totale competenze di base e trasversali		800	600	100	1500
Area degli interventi a contenuto di base trasversali e tecnici	Le relazioni	10	20		30
	l'apprendimento	20			20
	Organizzazione il lavoro e risolvere problemi	10	20	20	50
	Igiene, HACCP e sicurezza sui luoghi di lavoro	10	15	20	45
	Ambiente e sviluppo sostenibile	12	15		27
	Etica sul lavoro e pari opportunità		10	15	25
	Visite didattiche	5	5	10	20
	Principi di alimentazione			50	50
	Laboratorio microlingua inglese			40	40
	Le combinazioni alimentari	10	30	30	70
	La conoscenza dell' ambiente e del territorio e cultura gastronomica	13	20	30	63
	Qualità	10	15	20	45
Accompagnamento in uscita			15	15	
Totale area degli interventi a contenuto di base, trasversali e tecnici		100	150	250	500
Area contenuti professionali	UdA Sicurezza sui luoghi di lavoro			30	30
	LABORATORIO DI CUCINA	55	55	150	260
	LABORATORIO DI RICEVIMENTO	10	15	20	45
	LABORATORIO DI SALA BAR	15	20	30	65
	GASTRONOMIA E PIATTI TIPICI	10	10	35	55
	LABORATORIO DI CUCINA E PASTICCERIA REGIONALE		20	20	40
	LABORATORIO DI PASTICCERIA	10	10	40	60
	ENOLOGIA E VINI		10	15	25
TECNICHE DI PRESENTAZIONE		10	10	20	
Totale area contenuti professionali		100	150	350	600
stage	Stage	100	200	300	600
Totale corso		1100	1100	1000	3200
extracurric.	Laboratori di recupero debiti extracurric.	50	50	50	

(*) Sono previsti **laboratori di recupero debiti** in ciascuna delle tre annualità in base alle esigenze specifiche al fine di consentire a ciascun allievo di rientrare nel limite massimo di assenze del 75 % del monte ore triennale previsto dalle linee guida approvate con DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 13 febbraio 2014, n. 145 (D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226. Approvazione "Linee Guida per lo svolgimento degli esami di qualifica professionale")

AZIONI AGGIUNTIVE	SOGGETTI ATTUATORI
FORMAZIONE DEI FORMATORI	C.I.F.I.R.- ONLUS (9 ore in tutto)
ESAMI E CERTIFICAZIONE ECDL (patente europea del computer)	Congregazione dei Padri Rogazionisti
MODULI DI ORIENTAMENTO FAMIGLIE / ALLIEVI: - PROGETTO "SPAZI DI ASCOLTO" - Orientare verso "LE COMPETENZE DEL FUTURO" - Orientare verso il SETTORE DEL VOLONTARIATO - GIORNATE DI APPROFONDIMENTO (tematiche di specifico interesse per i giovani) A supporto degli incontri saranno realizzate le seguenti attività: - Incontri individuali Famiglie allievi ed esperto - Incontri collettivi di condivisione famiglie allievi ed esperti. - Incontri individuali famiglie, allievi, corpo docente e tutor, coordinatore personale Equipe.	CIFIR-ONLUS (personale interno ed equipe) SOPHI - Solidarietà Odontoiatrica Per L'Handicap e L'Infanzia ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER PARTNER DI PROGETTO
ESAME E CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE LIVELLO A2/B1	BRITISH SCHOOL OF BARI
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO	Aziende e associazioni di categoria partner di progetto